COMPACT EASYTRONIC

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INSTALLATION

INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANSLUTS

Kontrollera att spänningen på typskylten överensstämmer med spänningen i ditt hem.

Placera ugnen på ett stabilt och plant underlag som håller för ugnens vikt och de kokkärl du ställer in i den. Hantera ugnen varsamt.

Placera inte ugnen i närheten av andra värmekällor. Det ska vara minst 30 cm fritt utrymme ovanför ugnen för att tillräcklig ventilation ska kunna garanteras. Apparaten måste placeras mot en vägg, se till att utrymmet under, ovanför och på båda sidorna är tomt för att garantera rätt luftflöde. Mikrovågsugnen får inte placeras i ett skåp.

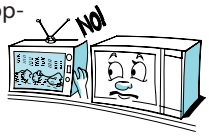
Försäkra dig om att mikrovågsugnen inte är skadad. Kontrollera att ugnsluckan stänger ordentligt mot luckans karmar. Töm ugnen och rengör den invändigt med en mjuk, fuktig trasa.

Använd inte ugnen om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den ska eller om den skadats på något sätt. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Se till att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.

EFTER ANSLUTNINGEN

Ugnen fungerar endast när luckan är ordentligt stängd.

Om ugnen står i närheten av en TV-apparat, radio eller antenn kan den ge upphov till störningar.



Jordning av denna mikrovågsugn är obligatorisk. Tillverkaren åtar sig inget ansvar för personskador eller för skador på djur eller egendom som uppkommer på grund av att ugnen inte jordats på korrekt sätt.

Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGGRANT OCH SPAR SOM FRAMTIDA REFERENS

Brandfarligt material får inte värmas eller förvaras i eller nära ugnen. Avgivna gaser och ångor kan medföra brand- eller explosionsrisk.

Använd inte mikrovågsugnen för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Det kan börja brinna.

Om eld uppstår i eller utanför ugnen, eller om det kommer rök från den, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Dra ut sladden eller stäng av strömmen vid säkringen.

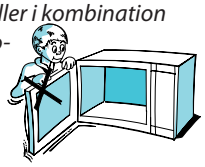
Överhetta inte maten. Det kan börja brinna.

Lämna inte ugnen utan tillsyn, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material. Papper kan förkolna eller börja brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms.
Lämna inte ugnen utan tillsyn när du använder mycket fett eller olja som kan överhettas och fatta eld!

Frätande kemikalier och ångor får inte användas i denna mikrovågsugn. Ugnar av denna typ är endast avsedda för värmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.

Varken häng eller lägg tunga föremål på ugnsluckan. Det kan resultera i skador på ugnsutrymmet och gångjärnen. Luckhandtaget ska inte användas till att hänga saker på.

***Låt inte barn** använda mikrovågsugnen utan tillsyn förrän de har lärt sig att hantera ugnen på ett säkert och korrekt sätt och förstår risken det innebär att använda den på felaktigt sätt. Barn bör handledas när de använder andra värmekällor (i förekommande fall), separat eller i kombination med mikrovågor, beroende på att temperaturen kan bli mycket hög.*



***Denna apparat är inte avsedd att** användas av personer (gäller även barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått vägledning eller anvisningar om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.*
***Se också till att** barn inte leker med ugnen.*

***Använd inte** mikrovågsugnen för att värma mat eller vätskor i lufttäta behållare.*
Om det skapas övertryck i behållaren kan den explodera eller skada dig när du öppnar den.

***Kontrollera regelbundet att luckans** tätningslister och ytorna runt luckan inte är skadade. Använd inte ugnen om du upptäcker någon skada, utan se först till att den repareras av en behörig servicetekniker.*

***Apparaten är inte avsedd** att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.*

ÄGG

Hela ägg, med eller utan skal, får inte kokas eller värmas i ugnen. De kan explodera, även efter att tillagningen har avslutats.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

DENNA MIKROVÅGSUGN ÄR UTESLUTANDE AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK!

UGNEN FÅR INTE STARTAS *med mikrovågor utan att det finns mat i den. Annars är risken stor att ugnen skadas.*

UGNENS VENTILATIONSÖPPNINGAR *får inte täckas över. Att blockera luftintag och luftutlopp kan skada ugnen och medföra dåliga resultat i matlagningen.*

STÄLL IN ETT GLAS VATTEN I ugnen när du ska öva inställningar av olika slag. Vattnet absorberar mikrovågsenergin så att ugnen inte tar skada.

ANVÄND INTE OCH FÖRVARA INTE mikrovågsugnen utomhus.

ANVÄND INTE UGNEN NÄRA diskhon i köket, i fuktiga källarutrymmen, nära simbassänger eller liknande.

ANVÄND INTE UGNSUTRYMMET för förvaring.

METALLKLÄMMOR OCH FÖRSLUTNINGAR *som innehåller metalltrådar måste avlägsnas från plast- och papperspåsar innan påsarna placeras i ugnen.*

FRITERING

ANVÄND INTE UGNEN FÖR FRITERING. Det är omöjligt att kontrollera oljans temperatur.

ANVÄND GRYTLAPPAR ELLER GRYTVANTAR för att undvika brännskador när du tar ut heta kokkärl och formar ur ugnen. Åtkomliga delar av ugnen kan bli heta under användningen. Se till att barn vistas på avstånd.

VÄTSKOR

T.EX. DRYCKER, VATTEN. Vätskans kokpunkt kan överskridas utan att det syns några bubblor. Det finns då risk att vätskan plötsligt kokar över. Följ anvisningarna nedan för att undvika detta:

1. Använd inte kärl med raka sidor och smala halsar.
2. Rör i vätskan innan du ställer in kärlet i ugnen och låt en tesked stå i kärlet.
3. Låt kärlet stå en kort stund efter värmningen och rör igen innan du tar ut kärlet ur ugnen.

EFTER ATT BARNMAT I NAPPFLASKA ELLER BARNMATSBURKAR *har värmts i ugnen måste du alltid kontrollera temperaturen och röra i maten innan du serverar den. Då kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad samtidigt som du undviker risken för skållning eller brännskador.*
Ta av lock och nappar innan maten värms!

TILLBEHÖR

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Försäkra dig om att de är lämpade för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.

Kontrollera att de kärl du tänker använda för matlagningen är ugns- och mikrovågssäkra.

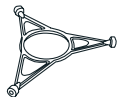
Kontrollera att den mat och de tillbehör som ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med ugnsutrymmets väggar eller tak.
Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis är tillverkade av metall.

Om tillbehör som innehåller metall kommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

Försäkra dig alltid om att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Om glasplattan inte kan rotera obehindrat bör du använda ett mindre kärl.

RULLSTÖD

Rullstödet ska sitta under glasplattan. Placera aldrig något annat tillbehör på detta stöd.



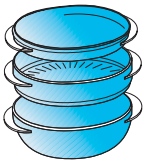
↝ Montera rullstödet i ugnen.

GLASPLATTA

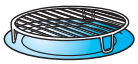
Den roterande glasplattan ska användas vid samtliga tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens interiör.

↝ Placera glasplattan på rullstödet.

ÅNGKOKARE (endast tillgängligt på specifika modeller)
Använd ångkokaren tillsammans durkslaget när du lagar fisk, grönsaker eller potatis.
Placera alltid ångkokaren på glasplattan.



GALLER (endast tillgängligt på specifika modeller)
Använd gallret med grillfunktionerna.



STARTSKYDD / BARNSPÄRR

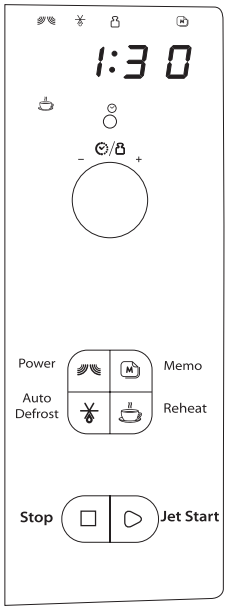
Denna automatiska säkerhetsfunktion aktiveras en minut efter att ugnen har återgått till viloläge. (Ugnen är i viloläge när 24-timmarsklockan visas i teckenfönstret eller, om klockan inte har ställts, när teckenfönstret är släckt).

För att barnspärren ska kopplas ur måste ugnsluckan öppnas och stängas. Annars visas "door" (LUCKA) i teckenfönstret.

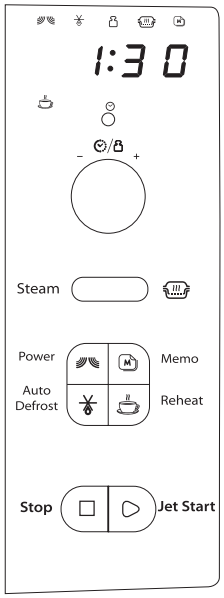
door

KONTROLLPANEL

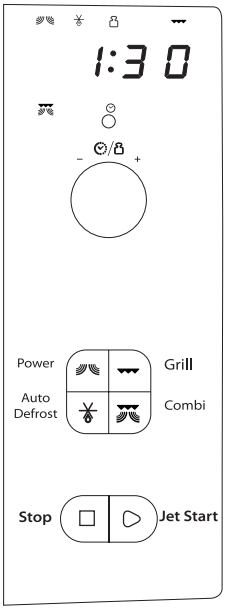
MWD240



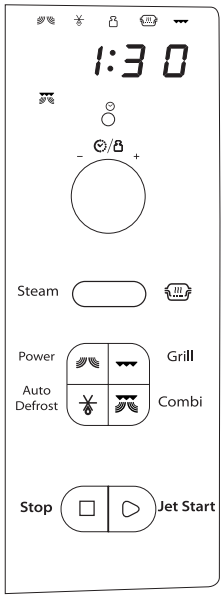
MWD242



MWD244

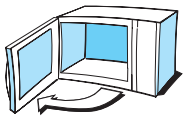


MWD246



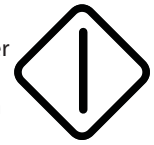
AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

Avbryt tillagningen så här:
Öppna ugnsluckan när du vill avbryta tillagningen för att kontrollera, vända eller röra i maten. Inställda funktioner bibehålls i 10 minuter.

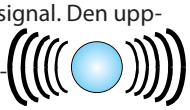


Om du vill avsluta tillagningen tar du ut maten, stänger luckan och trycker in stoppknappen.

Om du vill fortsätta tillagningen stänger du ugnsluckan och trycker på startknappen EN GÅNG. Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts. **Trycker du på startknappen** TVÅ GÅNGER ökas tiden med 30 sekunder.



När tiden gått ut hörs en ljudsignal. Den upprepas en gång i minuten i 10 minuter. Tryck på stoppknappen eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Anmärkning: Om luckan öppnas och sedan stängs behålls de aktuella inställningarna endast i 60 sekunder efter avslutad tillagning.

TIMER

Använd denna funktion när du behöver en timer för att ta exakt tid vid äggkokning eller när en deg ska jäsa vid bakning, osv.

1. **Tryck på klockknappen.**
2. **Vrid på inställningsratten för att ställa in tiden** som ska mätas.
3. **Tryck på startknappen.**

Blinkande kolon anger att timern arbetar.

När nedräkningen är klar hörs det en ljudsignal.

När klockknappen trycks in en gång visas den tid som återstår av timerinställningen. Tiden visas i 3 sekunder, varefter timern återgår till att visa tillagningstiden (om ugnen används).

För att stänga av timern när den arbetar i bakgrunden till en annan funktion måste du först placera timern i förgrunden genom att trycka på klockknappen och sedan stoppa den genom att trycka en gång till på stoppknappen.

KLOCKA

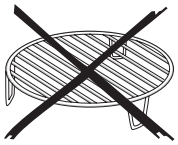
När ugnen ansluts till elnätet första gången och efter strömavbrott visas inga tecken i teckenfönstret. Om klockan inte ställs förblir teckenfönstret släckt tills en tillagningstid ställs in.

1. **Håll klockknappen** intryckt (i 3 sekunder) tills den vänstra siffran (timmar) börjar blinka.
2. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in timtalet.
3. **Tryck på klockknappen igen.** (De två högra siffrorna (minuter) blinkar).
4. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in minuttalet.
5. **Tryck på klockknappen igen.**

Klockan är nu inställd och i funktion.
Om du inte längre vill att klockan ska visas behöver du bara hålla klockknappen intryckt i 3 sekunder och därefter trycka på stoppknappen.
För att koppla in klockfunktionen igen följer du anvisningarna ovan.
Anmärkning: Håll ugnsluckan öppen när du ställer klockan. Du har då 10 minuter på dig för att ställa klockan. Annars har du bara 60 sekunder på dig för varje enskilt steg.

TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR

Använd denna funktion för normal tillagning och värmning av grönsaker, fisk, potatis och kött.



1. **Tryck på effektknappen** för att ställa in önskad effekt.
2. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in tillagningstiden.
3. **Tryck på startknappen.**

När tillagningen har börjat
kan du enkelt öka tiden med 30 sekunder genom att trycka på startknappen. *Varje tryck* ökar tiden med 30 sekunder. Du kan också minska eller öka tiden genom att vrida på inställningsratten.

VAL AV EFFEKTNIVÅ

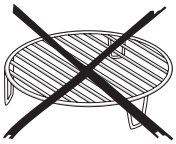
ENDAST MIKROVÅGOR	
Effekt	Användning:
JET (700 W)	**Värmning av drycker,** vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
600 W	**Tillagning av** fisk, grönsaker, kött, etc.
500 W	**Försiktig tillagning** av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträtter.
350 W	**Sjudning av stuvningar,** smältning av smör.
160 W	**Upptining.** Mjukgöring av smör och ost.
90 W	**Mjukgöring** av glass.

JET START (SNABBSTART)

Använd denna funktion för snabb värmning av mat med hög vattenhalt, som klara soppor, kaffe eller te.

1 **Tryck på startknappen.**

Denna funktion startar automatiskt med full mikrovågseffekt och tillagningstiden inställd på 30 sekunder. *Varje tryck ökar* tiden med 30 sekunder. Du kan också minska eller öka tiden genom att vrida på inställningsratten efter att funktionen har startat.



MANUELL UPPTINING

Följ anvisningarna i "Tillagning och värmning med mikrovågor" och välj 160 W vid manuell upptining.

Övervaka och kontrollera maten då och då.

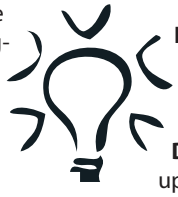
Fryst mat i plastpåsar, plastfolie eller pappersförpackningar kan placeras direkt i ugnen under förutsättning att förpackningen inte har några delar i metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).

Formen på förpackningen påverkar upptiningstiden. Mat i platta förpackningar tinar fortare än omfångsrika och massiva block.

Separera delarna när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.

Skydda de tunnaste delarna (t.ex. kycklinglår och kycklingvingar) med små bitar aluminiumfolie när de börjar bli varma.

Vänd på stora matstycken efter halva upptiningstiden.



Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

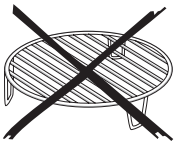
Det är bättre att tina lite för lite och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

Ståtiden efter upptiningen förbättrar alltid resultatet eftersom värmen sprids och fördelas jämnare i maten under ståtiden.

AUTO DEFROST (AUTOMATISK UPPTINING)

Använd denna funktion för att tina kött, fisk och fågel. Den automatiska upptiningsfunktionen bör endast användas för livsmedel med en nettovikt mellan 100 g och 2 kg.
Placera alltid maten på glasplattan.

1. **Tryck på AUTO Defrost-knappen** en eller flera gånger för att välja önskad matklass.
2. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in vikten.
3. **Tryck på startknappen.**



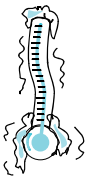
Vissa matklasser kräver att maten vänds under upptiningen. I dessa fall stoppar ugnen och uppmanar dig att göra detta.

Om du inte öppnar luckan inom 2 minuter efter ugnens uppmaningfortsätter upptiningsprocessen. Det kan hända att slutresultatet inte blir optimalt i detta fall.
- Öppna luckan.
- Gör det ugnen uppmanar dig att göra (dvs. vänd maten).
- Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

Ugnen behöver veta matens nettovikt.

FRYST MAT:
Om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade följer du anvisningarna i "Tillagning och värmning med mikrovågor" och väljer 160 W vid upptining.

FRYST MAT:
Om matens temperatur är högre än djupfryst (-18°C) ställer du in en lägre vikt.
Om maten är kallare än djupfryst (-18°C) ställer du in en högre vikt.



MATKLASS		MÄNGD	TIPS
1	Kött	100 g - 2 kg	Köttfärs, kotletter, köttskivor, stekar.
2	Fågel	100 g - 2 kg	Kyckling, hel, delar eller filéer.
3	Fisk	100 g - 2 kg	Hel, i skivor eller filéer.
Om maten inte finns med på denna lista eller om matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade följer du anvisningarna i "Tillagning och värmning med mikrovågor" och väljer 160 W vid upptining.			

MINNE

Minnesfunktionen gör det enkelt att snabbt ta fram en viss favoritinställning.
Minnesfunktionen fungerar på så sätt att den lagrar den inställning som för tillfället visas i teckenfönstret.

Så här används en inställning som är lagrad i minnet:

1. **Tryck på Memoknappen.**
2. **Tryck på startknappen.**

Gör så här för att lagra en inställning:

- Välj önskad funktion.
- Gör önskade inställningar.
- Tryck på Memoknappen och håll den intryckt i 3 sekunder tills en ljudsignal hörs. Inställningen är nu lagrad i minnet. Du kan programmera om minnet så många gånger du önskar.

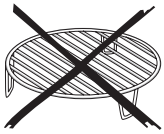
När mikrovågsugnen ansluts till elnätet och efter strömavbrott är minnets standardinställning 2 minuter vid full effektnivå.

DRYCKER UPPVÄRMNING

Dryck Uppvärmning funktionen gör det enkelt att snabbt värma 1-4 koppar kaffe, te eller andra drycker.

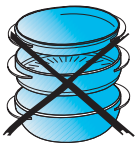
1. **Tryck på dryck uppvärmning knappen** en eller flera gånger för att välja antal koppar som ska värmas.
2. **Tryck på startknappen.**

1 kopp motsvarar 150 ml dryck.



GRILL

Använd denna funktion för att snabbt ge maten en aptitretande, gyllenbrun yta.



1. **Tryck på grillknappen.**
2. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in tillagningstiden.
3. **Tryck på startknappen.**

Med ett tryck på grillknappen kan grillelementet kopplas på och av under grillningen. Timern fortsätter att räkna ned tillagningstiden även om grillelementet inte är på.

Lämna inte ugnsluckan öppen alltför länge under grillning, eftersom detta får ugnstemperaturen att sjunka.

__Kontrollera att kärlen__ som ska användas för grillning är ugnssäkra och tål grillens höga temperatur.

__Använd__ inte plastredskap när du grillar. De skulle smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

GRILL KOMBI

Använd denna funktion för tillagning av rätter såsom gratänger, lasagne, kyckling och bakad potatis.

1. **Tryck på effektknappen** för att ställa in önskad effekt.
2. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in mikrovågstiden.
3. **Tryck på kombiknappen.**
4. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in grilltiden.
5. **Tryck på startknappen.**

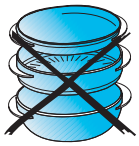
Under tillagningen kan du sätta på och stänga av grillelementet genom att trycka på grillknappen.

Du kan stänga av mikrovågorna genom att minska mikrovågseffekten till 0 W. Vid 0 W kopplar ugnen över till endast grillfunktionen.

Lämna inte ugnsluckan öppen alltför länge under grillning, eftersom detta får ugnstemperaturen att sjunka.

__Kontrollera att kärlen__ som ska användas för grillning är ugnssäkra och tål grillens höga temperatur.

__Använd__ inte plastredskap när du grillar. De skulle smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.



VAL AV EFFEKTNIVÅ

GRILL KOMBI	
Effekt	Användning:
600 - 700 W	**Tillagning** av grönsaker och gratänger
350 - 500 W	**Tillagning** av kyckling och lasagne
160 - 350 W	**Tillagning** av fisk och frysta gratänger
160 W	**Tillagning** av kött
90 W	**Gratinering** av frukt
0 W	**Bryning,** enbart under tillagningen

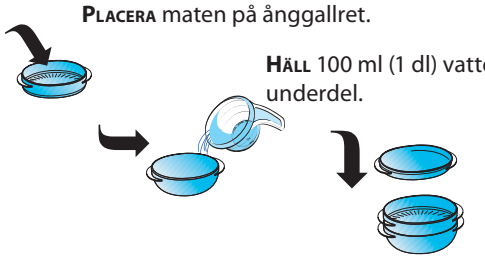
ÅNGA

Använd denna funktion för mat som grönsaker och fisk.
Använd alltid den medföljande ångkokaren när denna funktion används.

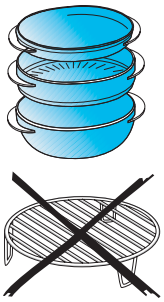
1. **Tryck på ångknappen** lämpligt antal gånger för att välja matklass (se tabellen).
2. **Vrid på inställningsratten** för att ställa in matens vikt.
3. **Tryck på startknappen.**

Placera maten på ånggallret.

Häll 100 ml (1 dl) vatten i ångkokarens underdel.



***Täck** med locket.*



***Ångkokaren är** avsedd att användas enbart med mikrovågor!*
***Använd aldrig ångkokaren** tillsammans med någon annan funktion.*
***Om ångkokaren används med** andra funktioner kan skador uppstå.*

***Kontrollera alltid att** glasplattan kan snurra fritt innan du startar ugnen.*
***Placera alltid** ångkokaren på glasplattan.*

1	**Potatis / Rotsaker**	**150 g - 400 g**	**Använd grönsaker i samma storlek.** Skär grönsakerna i lika stora bitar. Låt stå i 1 - 2 minuter efter tillagningen.
2	**Grönsaker** (blomkål och broccoli)	**150 g - 400 g**	
3	**Frysta grönsaker**	**150 g - 400 g**	**Låt stå i** 1 - 2 minuter efter tillagningen.
4	**Fiskfiléer**	**150 g - 400 g**	**Fördela fiskfiléerna** jämnt på ånggallret. Lägg tunna delar ovanpå varandra. Låt stå i 1 - 2 minuter efter tillagningen.

MATLAGNINGSÖVERSIKT

Ju mer mat som ska lagas desto längre tid tar det. En tumregel är att dubbelt så mycket mat tar nästan dubbelt så lång tid.

Ju lägre starttemperaturen är desto längre koktid krävs det. Mat som har rumstemperatur tillagas snabbare än mat som tas ut direkt ur kylen.

Om flera likadana matvaror, till exempel

potatisar, ska ugnsbakas samtidigt ska de placeras i ett ringmönster så att tillagningen blir jämn.

Vissa matvaror har skinn eller skal, t.ex. potatis, äpplen och äggulor. Stick små hål med en gaffel eller tandpetare i sådana matvaror för att förhindra att de spricker.

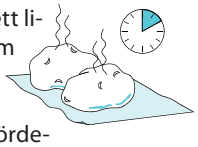
Mindre stycken mat tillagas snabbare än större stycken och mat med regelbunden form tillagas jämnare än mat med oregelbunden form.

Att röra i maten och vända den är metoder som används både vid traditionell matlagning och vid tillagning i mikrovågsugn. Avsikten är att värmen snabbare ska spridas till rättens mitt och att förhindra att ytterkanterna blir överkokta.

När du tillagar mat med oregelbunden form eller tjocklek bör du placera de tunnare delarna mot fatets mitt där värmen är lägre.

Mat med hög fett- och sockerhalt tillagas snabbare än mat som innehåller stora mängder vatten. Fett och socker når också högre temperaturer än vatten.

Låt alltid maten stå och vila ett litet tag efter tillagningen. Om maten får stå ett tag förbättras alltid resultatet eftersom värmen sprids och fördelas jämnare.



TYP AV MAT	MÄNGD	EFFEKT-NIVÅ	TID	STÅTID	TIPS
Kyckling (hel)	1000 g	700 W	18 - 20 min.	5 - 10 min.	Vänd kycklingen efter halva tillagningstiden. Kontrollera att köttsaften är ofärgad när tillagningen är klar.
Kyckling (filéer eller delar)	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Kontrollera att köttsaften är ofärgad när tillagningen är klar.
Bacon	150 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Lägg 2 eller 3 lager på hushållspapper och täck med hushållspapper.
Grönsaker (färska)	300 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Tillaga med lock och tillsätt 2 tsk salt.
Grönsaker (frysta)	250 g - 400 g		3 - 4 min. 5 - 6 min.	1 - 2 min.	Tillaga med lock
Ugnsbakad potatis	1 st 4 st		4 - 6 min. 12 - 15 min.	2 min. 5 min.	Stick hål med en gaffel. (1 st = 250 g). Vänd efter halva tillagningstiden.
Köttfärslimpa	600 - 700 g	600 W	12 - 14 min.	5 min.	
Fisk (hel)	600 g		8 - 9 min.	4 - 5 min.	Gör snitt i skinnet och tillaga med lock.
Fisk (skivor eller filéer)	400 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	Placera de tunnare delarna mot fatets mitt. Tillaga med lock.

VÄRMNINGSÖVERSIKT

Precis som vid traditionell matlagning ska maten som värms i en mikrovågsugn alltid värmas tills den är rykande het.

Bäst resultat erhålls om de tjockaste delarna placeras mot fatets ytterkanter och de tunnaste delarna mot fatets mitt.

Lägg tunna köttskivor ovanpå varandra i en hög eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över. Tjockare matstycken, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.

När du värmer grytor eller såser är det lämpligt att röra en gång för att värmen ska fördelas bättre.

Om maten täcks med lock bibehålls fukten inuti maten. Dessutom blir det mindre matstänk och värmningstiden förkortas.

När du värmer fryst portionsmat bör du följa tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Mat som man inte kan röra i, t.ex. gratänger, värms bäst på 400-600 W.

Ett par minuters ståtid garanterar att värmen sprids jämnt i hela matvaran.

TYP AV MAT	MÄNGD	EFFEKT-NIVÅ	TID	STÅTID	TIPS
Portionsrätt	300 g 450 g	700 W	3 - 5 min. 4 - 5 min.	1 - 2 min.	Täck tallriken
Ris	2 dl 6 dl		1 - 2 min. 3 - 4 min.	1 min. 2 min.	Täck maträtten
Köttbullar	250 g		2 min.	1 - 2 min.	Värm utan lock
Drycker	2 dl		1 - 2 ½ min.	1 min.	Ställ en metallsked i koppen för att undvika att det kokar över.
Soppa (klar)	2½ dl		2 - 2 ½ min.	1 min.	Värm utan lock i en sopptallrik eller skål.
Mjölkbaserade soppor och såser	2 ½ dl		3 - 4 min.	1 min.	Fyll aldrig kärlet till mer än 3/4. Rör en gång under värmningen.
Varmkorv	1 st 2 st	600 W	½ - 1 min. 1 - 1 ½ min.	1 min.	
Lasagne	500 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	

UPPTININGSÖVERSIKT

Fryst mat i plastpåsar, plastfolie eller pappersförpackningar kan placeras direkt i ugnen under förutsättning att förpackningen inte har några delar i metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).

Formen på förpackningen påverkar upptiningstiden. Mat i platta förpackningar tinar fortare än omfångsrika och massiva block.

Separera delarna när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.

Skydda de tunnaste delarna (t.ex. kycklinglår och kycklingvingar) med små bitar aluminiumfolie när de börjar bli varma.

Vänd på stora matstycken efter halva upptiningstiden.

Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

Det är bättre att tina lite för lite och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

Ståtiden efter upptiningen förbättrar alltid resultatet eftersom värmen sprids och fördelas jämnare i maten under ståtiden.

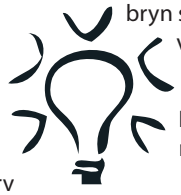
TYP AV MAT	MÄNGD	EFFEKT-NIVÅ	TID	STÅTID	TIPS
Stekar	800 - 1000 g	Upptining (160 W)	20 - 22 min.	10 - 15 min.	Vänd efter halva upptiningstiden.
Köttfärs	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Vänd efter halva upptiningstiden. Separera tinade delar.
Kotletter, biffar, köttskivor	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Vänd efter halva upptiningstiden.
Kyckling (hel)	1200 g		25 min.	10 - 15 min.	Vänd efter halva upptiningstiden.
Kyckling (filéer eller delar)	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Vänd / separera efter halva upptiningstiden. Täck vingspetsar och ben med folie som skydd mot överhettning.
Fisk (hel)	600 g		8 - 10 min.	5 - 10 min.	Vänd efter halva upptiningstiden och täck fiskstjärten som skydd mot överhettning.
Fisk (skivor eller filéer)	400 g		6 - 7 min.	5 min.	Vänd efter halva upptiningstiden. Separera tinade delar.
Brödlimpa	500 g		4 - 6 min.	5 min.	Vänd efter halva upptiningstiden.
Småfranska och bullar	4 st (150 - 200 g)		1 ½ - 2 min.	2 - 3 min.	Placera i ringmönster.
Frukt och bär	200 g		2 - 3 min.	2 - 3 min.	Separera under upptiningen.

GRILLÖVERSIKT

Grillfunktionen är utmärkt för bryning av mat som har tillagats med mikrovågor.

Gallret kan användas när man vill ha maten närmare grillelementet så att den bryns snabbare

Placera "tunnare mat" som toast och korv på gallret och använd enbart grillen för tillagningen.



Mat med större tjocklek, som gratänger och kyckling: Tillaga först med mikrovågor och bryn sedan under grillen för att ge maten en vacker, gyllenbrun yta.

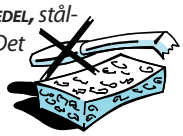
Kokkärl och gratänger kan placeras direkt på glasplattan.

TYP AV MAT	MÄNGD	INSTÄLLNING	TID	TIPS
Ostsmörgåsar	3 st	Grill	4 - 5 min.	Placera på gallret
Pommes duchesse	2 portioner		6 - 8 min.	Ställ fatet på gallret.
Korvar (100 g / st)	2 - 3 st		10 - 12 min.	Placera på gallret. Vänd efter halva tillagningstiden.
Kycklingbitar	1000 g	700 W avsluta med grillen	13 - 15 min. 8 - 9 min.	Lägg i en form med skinnet vänt uppåt.
Potatisgratäng	4 portioner		18 - 20 min. 5 - 6 min.	Ställ kärlet på glasplattan.
Lasagne (fryst)	500 g	600 W avsluta med grillen	18 - 20 min. 5 - 6 min.	Ställ kärlet på glasplattan.
Fiskgratäng (fryst)	600 g		15 - 18 min. 5 - 7 min.	Ställ kärlet på glasplattan.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengöring av ugnen är normalt det enda underhåll som krävs. Dra alltid ut sladden ur eluttaget innan mikrovågsugnen rengörs.
Om ugnen inte hålls ren kan ugnsytorna ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och orsaka farliga situationer.

Använd inte skursvampar innehållande metall, rengöringsmedel med slipmedel, *stålull, skurtrasor eller dylikt. Det kan skada kontrollpanelen och ugnens övriga ytor. Använd en trasa och ett milt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.*
Spraya inte *direkt på ugnsytorna.*



Ta ut glasplattan och rullstödet då och då och rengör ugnsutrymmets botten. Detta är speciellt viktigt om något kokat över eller spillts ut i ugnen.

Glasplattan ska alltid vara på plats när denna mikrovågsugn används.

Använd aldrig ugnen när glasplattan tagits ut för rengöring.

Använd en mjuk och fuktig trasa och ett milt rengöringsmedel för att rengöra ugnens insida, luckans front och baksida samt listerna runt öppningen.

Se till att det inte samlas fett och matpartiklar på luckans kanter.

Svåra fläckar går lättare att få bort om du ställer in en kopp med vatten och låter koka i 2-3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.
Obehaglig lukt i ugnsutrymmet kan motverkas genom att ett glas vatten med citronsaft ställs in i ugnen och får koka i ett par minuter.

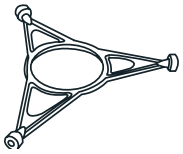
Använd inte ångrengörare när du rengör din mikrovågsugn.

Ugnen bör rengöras regelbundet och matrester tas bort.

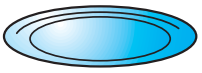
Grillelementet behöver inte rengöras eftersom den höga värmen förbränner eventuella stänkfläckar, men taket ovanför elementet måste rengöras då och då. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och ett milt rengöringsmedel.
Om grillfunktionen inte används regelbundet måste du köra funktionen i minst 10 minuter en gång per månad för att minska brandrisken.

KAN MASKINDISKAS:

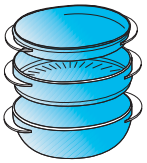
Rullstöd.



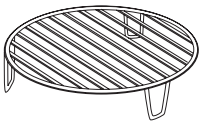
Glasplatta.



Ångkokare



Galler.



FELSÖKNING

Om ugnen inte fungerar, kontrollera nedanstående punkter innan du tillkallar service:

- Att glasplattan och rullstödet är på plats.
- Att stickproppen sitter ordentligt i eluttaget.
- Att luckan är ordentligt stängd.
- Att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- Att ugnen har god ventilation.
- Vänta tio minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.

Syftet med denna kontroll är att undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste bekosta. Uppge ugnens typnummer och serienummer när du tillkallar service (se serviceetiketten). Se garantisedeln för ytterligare information.

Elsladden får endast bytas ut mot en original elsladd som kan beställas genom vår serviceorganisation. Elsladden får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.

Service får endast utföras av en behörig servicetekniker. *Att utföra service eller reparationer som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.*

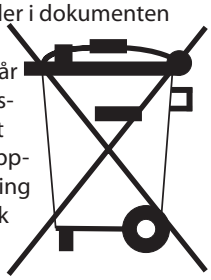
Avlägsna aldrig någon kåpa eller något hölje.

MILJÖTIPS

Allt förpackningsmaterial kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om kassering och avfallshantering. Förvara material såsom plast, polystyren och dylikt utom räckhåll för barn.

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, vilket däremot kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen på produkten eller i dokumenten som medföljer produkten anger att produkten inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser om avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Gör ugnen obrukbar genom att kapa elsladden innan den skrotas.

ENLIGT IEC 60705.

IEC (International Electrotechnical Commission) har utvecklat en standard för jämförande provning av uppvärmningsprestanda hos olika mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna mikrovågsugn:

TEST	MÄNGD	UNGEFÄRLIG TID	EFFEKTNIVÅ	KÄRL
12.3.1	750 g	10 min.	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min.	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min.	700 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 - 22 min.	600 W+	Pyrex 3.827
		7 - 8 min.	Grill	
13.3	500 g	Automatisk upptining		Placeras på glasplatta

TEKNISKA DATA

Nätspänning	230 V / 50 Hz
Effektförbrukning	1100 W
Säkring	10 A
Mikrovågseffekt	700 W
Grill	700 W
Utvändiga mått (HxBxD)	285 x 456 x 359
Invändiga mått (HxBxD)	196 x 292 x 295

Whirlpool är ett registrerat varumärke som tillhör Whirlpool USA.

4 6 1 9 6 5 2 7 6 8 4 1

SE